

## HEFFE PROSTE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **16**
- SRM **3.5**
- Styl **Weizen/Weissbier**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **48.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.4 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **31.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt  | 2.5 kg (29.9%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 4 kg (47.9%)    | 75 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 0.85 kg (10.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 1 kg (12%)      | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Tradition | 60 g  | 60 min | 4.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa                  | Typ        | Forma  | Ilość     | Laboratorium     |
|------------------------|------------|--------|-----------|------------------|
| FM41 Gwoździe i Banany | Pszeniczne | Płynne | 106.06 ml | Fermentum Mobile |

### Notatki

- W 40C zacieramy sam słód pszeniczny.  
Słód jęczmienny dodaję dopiero do wody 63C  
Ew zakwaszanie do 5.2-5.6pH dopiero po przerwie ferulikowej.

Ferulikowa najlepiej zachodzi przy pH większym niż 5.7 z uwagi na to że powstanie wtedy więcej kwasu ferulikowego > czyli przy fermentacji więcej goździka

24 lut 2022, 13:51

- Celujemy w wysokie nagazowanie 2,7-3,3 vol CO<sub>2</sub>. Butelki umieszczamy w temperaturze pokojowej, żeby przebieg refermentacji był prawidłowy. Próbujemy po około dwóch tygodniach od butelkowania.

24 lut 2022, 13:51